

Tipicità Festival, al via countdown per la 34^a edizione

Autore: Monia Marchese

Data: 17 Febbraio 2026



Ha preso il via il conto alla rovescia della 34^a edizione di Tipicità Festival, uno degli appuntamenti cult nel panorama nazionale. Il leitmotiv che accompagnerà il racconto della manifestazione nel 2026 è 'traiettorie indigene'.

“Traiettorie indigene – spiega il direttore Angelo Serri – sono quei sentieri che offrono al viaggiatore il “lusso” di perdersi. Strade che ci portano al cuore del villaggio globale, lontano dal ‘folklore da cartolina’, dentro esperienze vere: sapori, destinazioni, idee e manifattura che compongono un affresco in continuo movimento”.

Organizzato dal Comune di Fermo in collaborazione con un nutrito pool di enti e partner privati, dal 6 all'8 marzo negli spazi del Fermo Forum, Tipicità Festival rilancia la sua missione storica: raccontare l'eccellenza locale nel contesto globale. Al centro restano l'esperienza, i prodotti, la manifattura, le destinazioni che parlano dell'Italia autentica o, più precisamente, di un mosaico di

micro-Italie capaci di restituire il Bel Paese contemporaneo.

All'esperienza del Made in Marche si affiancano sempre più storie e realtà che raccontano la Tipicità del Made in Italy: dalla Sicilia al Trentino, accoglienza, resistenza e ingegno prenderanno forma lungo il percorso della Tipicità Experience, accanto al meglio della produzione marchigiana. A sublimare l'unicità della gastronomia italiana anche un premio nazionale, destinato alle famiglie imprenditoriali che da generazioni producono le materie prime di quella cucina italiana che l'UNESCO ha recentemente riconosciuto patrimonio immateriale dell'umanità.

Tipicità Festival 2026 sarà soprattutto da vivere come protagonisti di un grande contenitore di eventi. Un programma ricchissimo, articolato in quattro aree tematiche principali:

Area Congress: spazio ai grandi temi e al futuro del territorio.

Teatro delle Esperienze: open space dove la voce dei territori prende vita attraverso un susseguirsi di momenti di presentazione, degustazione e co-creazione.

Accademia: area di live show cooking dove la scelta degli ingredienti e la manualità diventano racconto, mettendo a confronto culture vicine e lontane.

Sala LiFe (Lieviti & Fermenti): la nuovissima area che, attraverso due elementi essenziali dell'enogastronomia, apre ai rituali, alle esperienze e a tutto ciò che ci restituisce la misura del cibo come nutrimento vitale.

Accanto a queste, tante altre aree evento animate da Confartigianato, CNA, Coldiretti, Copagri, insieme ad Atenei, produttori e progetti territoriali capaci di lasciare il segno.

E la dimensione di Tipicità, anticipata alla BIT con un filo che corre dalle Ande al Monte Fuji, non si ferma al contesto nazionale ma, al contrario, va alla ricerca di localismi unici, li mette in dialogo tra loro e li apre ad una partecipazione internazionale ricca di sorprese (che saranno svelate nel corso di questo mese), permettendo ai visitatori, mai come prima, di diventare protagonisti di un viaggio pionieristico nel segno della "decolonizzazione pop".

Riferimento articolo: https://travelnostop.com/marche/enogastronomia/tipicita-festival-al-via-countdown-per-la-34-edizione_666375

Generato il 14/04/2026